کشمیری کباب

اجزاء:

- گوشت(قیمہ بنا ہوا)____ 1کلو
- نمک____ 1 چائے کا چمچ
- لال مرچ پاؤڈر____ ایک چائے کا چمچ
- زیرہ____ 1 چائے کاچمچ
- انڈ ا____ 1 عدد
- پیاز(براؤن) ____ 2 عدد
- دہی(پھینٹ لیں) ____ 1 کلو
- ہلدی____ 1چائے کا چمچ

- چھوٹی الائچی____ 1 عدد
- دار چینی____ 1 عدد
- لونگ____ 4 عدد
- آئل____ 4 کھانے کے چمچ

ترکیب:

ایک پیالے میں گوشت کا قیمہ، نمک، لال مرچ، انڈا اور زیرہ ڈال کر پکا لیں۔

آدھ گھنٹہ بعد اس کے کباب بنا لیں۔ دوسری طرف پین میں آئل ڈال کر دہی، نمک، لال مرچ، ہلدی ، چھوٹی الائچی، دار چینی اور لونگ ڈالیں اور اس میں کباب ڈال دیں گاڑھا ہونے تک پکائیں۔

مزیدار کشمیری کباب تیار ہیں۔